

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Mittagsmenü Lunch Menu

Erhältlich von 12:00 bis 15:00 Uhr - Available from 12:00 noon to 3pm

Vorspeise
Starter

Hauptspeisen
Main courses

Dessert
Dessert

Täglich wechselnde Speisen

1-Gang 1 course 9,90€ / 2-Gang 2 courses 12,00€ / 3-Gang 3 courses 15,00€

Unser Angebot Our special offer

Täglich erhältlich von 12:00 bis 15:00 Uhr – Available daily from 12:00 noon to 3pm

Schnitzel „Wiener Art“ vom Vorpommerner Schwein an Kartoffel-Gurkensalat 12,90€
Pan-fried escalope „Viennese style“ from local pork with potato cucumber salad

Vorspeisen Starters

**Sautierte Crevette rosé (150g)
mit Knoblauch, Olivenöl, Petersilie dazu
Harissa Mayonnaise 12,50€**
*Sauted shrimps (150g)
with garlic, olive oil, parsley
and Harissa mayonnaise*

**Burrata di Bufala an Zucchini Salat mit
Oliven und Cherry Tomaten 18,00€**
*Buffalo burrata with
courgette salad, olives and cherry tomatoes*

**Matjesfilet mit Remouladensauce,
Salat und Bratkartoffeln 12,00€**
*Young herring fillet with rémoulade sauce,
salad and fried potatoes*

Suppen Soups

**Tomatenessenz mit Basilikum und
Maultaschen 9,50€**
*Tomato essence with basil and
Swabian ravioli*

**Hummer-Bisque 12,00€
mit halbem Hummer 35,00€**
Lobster bisque / with half lobster

Bouillabaisse „Marseillaise“

**Mediterrane Fischsuppe mit Safran,
Croûtons, Rouille und Edelfischfilets 25,00€**
*Mediterranean fish soup with saffron,
croutons, rouille and noble fish filets*

Kleine Gerichte Small dishes

Rindertatar (90g) mit Pommes 19,00€
Beef tartar (90g) with French fries

**Tagliatelle mit Jakobsmuscheln,
Asia-Gemüse und rotem Curry 16,50€**
*Tagliatelle with scallops,
Asian vegetables and red curry*

Vegan Vegan dishes

**Mediterranes Grillgemüse mit Spargel
und jungem Blattspinat 19,00€**
*Mediterranean grilled vegetables with
asparagus and spinach*

Salate Salads

Kleiner gemischter Salat 4,80€
Small mixed salad

**Tomatensalat mit geschmorter Paprika,
Rucola, Pinienkerne, Basilikum
und Tiroler Speck 12,00€**
*Tomato salad with braised sweet peppers,
rocket, pine nuts, basil and Tirolean bacon*

**Salatherzen – Aioli – Parmesan – Avocado 14,00€
mit Garnelen 21,00€**
*Lettuce hearts – aioli – parmesan – avocado
with prawns*

Unser Tipp Our recommendation

**Kalbspallard mit Rosmarinkartoffeln,
Rucola, Parmesan,
Tomaten und Kräuterbutter 21,00€**
*Veal escalope with rosemary potatoes,
rocket, Parmesan cheese,*

Pfifferlinge Chanterelles

Portion sautierte Pfifferlinge 8,50€
Sauted chanterelles

Pfifferlinge in Schnittlauchrahm 9,50€
Chanterelles in chive-cream

Pfifferlingsrisotto 16,50€
Chanterelle risotto

Pfifferlingsrahm mit Serviettenknödel 18,00€
Creamed chanterelles with bread dumpling

**Kabeljau mit Schlupen und Tomaten auf
Pfifferlingsrisotto 25,00€**
*Cod with spring onion, tomato and chanterelle
risotto*

**Minutensteak vom Kalbsrücken mit
Parmaschinken, 21,50€
Salbei, Pfifferlingen und Sauce Vierge**
*Minute steak from veal with Parma ham, sage,
chanterelles and sauce vierge*

GENDARMERIE

HAUPTSTADTRESTAURANT

Fleischgerichte *Meat dishes*

Bœuf Bourguignon Geschmorte Rinderbacken in Rotweinsauce mit Champignons und Speck, dazu Bandnudeln <i>Beef Burgundy</i> <i>Stewed cheek of beef in red wine sauce with mushrooms, bacon and ribbon noodles</i>	19,00€
Gegrillte Lammkoteletts auf Dreierlei Tomaten mit Pinienkerne, Parmesan, Rucola, Knoblauch und Trüffel-Aioli <i>Grilled lamb chops with three types of tomato, pine seeds, Parmesan, arugula, garlic and truffle aioli</i>	22,00€

Unsere Berliner Klassiker *Our classics*

Wiener Schnitzel mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren <i>Pan-fried escalope with potato salad and cranberries</i>	24,50€
Kalbsleber in Calvadosjus mit Äpfeln, Zwiebeln, Bacon und Kartoffelpüree <i>Calf's liver in Calvados gravy with apples, onions, bacon and mashed potatoes</i>	21,50€
Pfeffersteak mit Bearnaise, Pommes Frites und kleinem Salat <i>Pepper steak with Bearnaise, fries and small salad</i>	19,50€
Königsberger Klopse in Champagner-Rahm mit Mini-Rote Bete, Kartoffelstampf und Knusper-Kapern <i>Traditional meatballs in a cream of champagne with small red beets, mashed potatoes and crispy capers</i>	18,00€

Fischgerichte *Fish dishes*

Kabeljaufilet auf Coral-Linsen mit Kokosmilch und gelbem Curry dazu junger Lauch, Limetten und Koriander <i>Cod fillet with coral-lentils, coconut milk and yellow curry and young leek, lime and cilantro</i>	22,00€
Loup de Mer auf der Haut gebraten mit Kräuterseitling und Gremolata dazu Harissa-Röstkartoffel <i>Sea bass fried on the skin with king oyster mushroom, gremolata and harissa-fried potatoes</i>	25,00€

Vom Grill *From the grill*

Rumpsteak Dry Aged (250g) <i>Rump steak</i>	19,50€	Rinderfilet Dry Aged (250g) <i>Fillet of beef</i>	34,00€
Entrecôte Dry Aged (300g) <i>Entrecote</i>	28,00€	Thunfischsteak-Tomaten-Kapern <i>Tuna steak- tomato, capers</i>	26,00€
Lamm Chops mit Hummus <i>Lamb chops with hummus</i>	22,00€	Wildfang-Gamba mit Chili-Koriander-Butter <i>Wild prawns with chili coriander butter</i>	28,00€
Lachssteak (180g) <i>Salmon steak</i>	21,00€		

Beilagen *Side dishes*

Kleiner gemischter Salat <i>Small mixed salad</i>	4,80€	Artischocken, Zitronen <i>Artichokes, lemons</i>	5,00€
Mediterranes Grillgemüse <i>Mediterranean grilled vegetables</i>	5,00€	Sauce Béarnaise <i>Béarnaise sauce</i>	2,50€
Avocado-Tomaten-Salsa <i>Avocado-tomato salsa</i>	6,00€	Gurken - Dill - Crème Fraiche <i>Cucumber – dill – crème fraiche</i>	5,00€
Bratkartoffeln <i>Fried potatoes</i>	4,00€	Pfeffer-Cognac-Sauce <i>Pepper cognac sauce</i>	3,50€
Pilze, Spinat, Tomaten, Ricotta <i>Mushrooms, spinach, tomatoes, ricotta</i>	6,00€	Kräuterbutter <i>Herb butter</i>	2,00€

Desserts aus eigener Herstellung *Desserts from our own production*

Crème Brûlée von der Bourbon-Vanille <i>Crème brûlée from bourbon vanilla</i>	9,00€	Pavlova mit Pistazieneis und Ananas – Rum – Rosinen <i>Pavlova Pineapple – rum – raisins And Pistaccio icecream</i>	8,50€
Marquise au Chocolat mit marinierten Beeren <i>Marquise au chocolat - berries</i>	12,00€	Französischer Edel-Rohmilchkäse <i>Fine french cheese platter</i>	15,00€